

Ресторан больших праздников





С 2019 года кейтеринг «Пропорция Вкуса» характеризуется исключительно трепетным подходом к работе. Хорошо слаженная команда профессионалов гарантирует безупречное исполнение приемов любого формата и уровня сложности в Сочи и за его пределами.

Применение новых технологий и верность традициям позволяет нам всегда и во всем быть **на шаг впереди.**

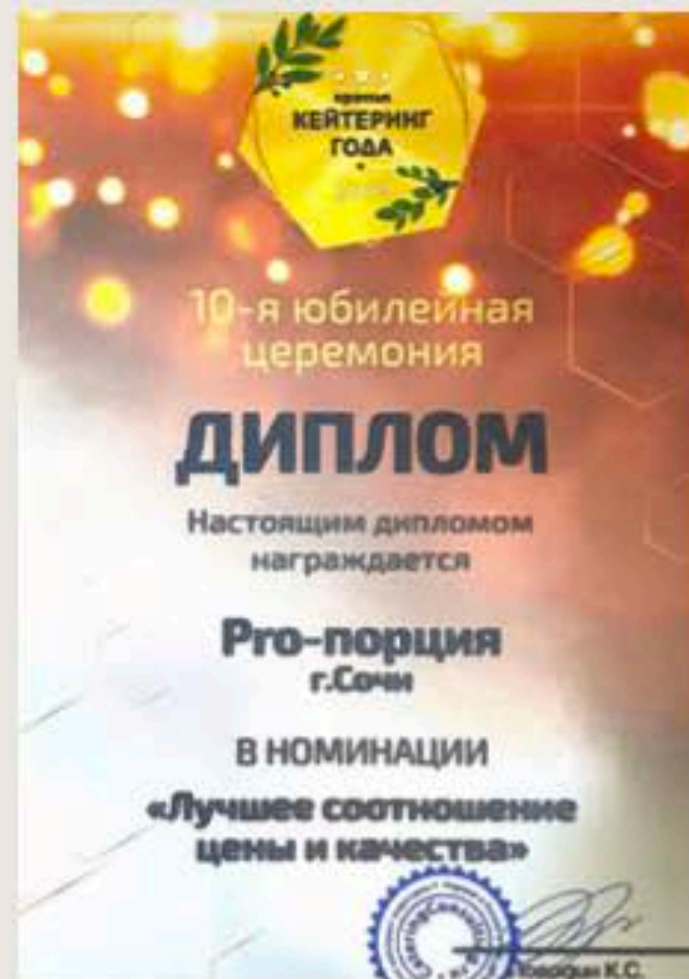
Все эти годы мы:

- радуем своих клиентов в самые важные моменты
- готовим из продуктов высочайшего качества и трепетно относимся к их выбору
- уделяем максимальное внимание к подготовке каждого мероприятия
- обслуживаем с учётом всех правил и требований этикета
- радуемся, принося хорошее настроение, удобство и красоту своим клиентам
- Готовим блюда, которые выглядят так же вкусно, как на картинке





За годы работы на рынке событийного кейтеринга ресторан выездного обслуживания “Пропорция Вкуса” имеет большой опыт и безупречную репутацию.





Мы понимаем, что каждое мероприятие уникально, поэтому мы готовы предложить Вам индивидуальный подход, а так же меню и сервис, которые соответствуют вашим потребностям



Безопасность

В своей работе мы используем только качественные и свежие продукты, чтобы гарантировать Вам великолепный вкус и безупречное качество блюд



Надежность

Тайминг для нас главное, поэтому мы гарантируем вам спокойствие и уверенность в том, что даже самое сложное мероприятие пройдет идеально



Сервис

Весь персонал проходит несколько этапов отбора, включающих в себя определение уровня профессиональной подготовки, стаж работы и владение сервисом



Что вы получаете, работая с нами ...

◆ Опыт и профессионализм

Мы обеспечим Вам профессиональное обслуживание, чтобы вы могли наслаждаться мероприятием, не беспокоясь о деталях.

◆ Индивидуальный подход

"Пропорция Вкуса" - это не только качественные и вкусные блюда, но и умение понять все ваши потребности и с особой точностью воплотить их в жизнь.

◆ Уверенность в качестве

Любое событие требует много усилий в подготовке, будь это камерный фуршет или банкет на 1 000 гостей. Мы ценим ваше и свое время, поэтому все этапы реализации берем на себя, не беспокоя Вас по мелочам. Наша команда своевременно предоставляет все отчеты о проделанной работе на всех этапах. А вам остается наслаждаться результатом



Фабрика кухни



◆ Производственная мощность

Для нас важно качество и изысканный вкус наших блюд.

Поэтому мы создали свою фабрику кухни с соблюдением всех санитарных норм.

На данный момент мы используем 6 цехов, общей площадью ??? м2

Все цеха укомплектованы профессиональным и новейшим оборудованием, что позволяет реализовать большой объем быстро и качественно

◆ Шеф-повар и команда

Шеф-повар нашего ресторана собрал команду квалифицированных, опытных и ответственных поваров, которые относятся к своему делу с большой любовью.





Склад

Кейтеринг - это не только вкусно
приготовленные блюда, но и
сервировка

Работать с крупными мероприятиями не возможно,
без собственного оборудования

Сейчас наш склад это:

- 200 квадратных метров
- Более 160 наименований на складе
- Огромный выбор посуды и барного стекла



Что еще?



✓ Мебель и текстиль

- Несколько видов стульев
- Коктейльные столы
- Фуршетные столы
- Банкетные столы
- Барные стойки
- Широкий ассортимент текстиля (чехлы на стулья/столы, скатерти, салфетки)

✓ Оборудование

- Кухонное оборудование (сковороды, кастрюли, сотейники и тд)
- Холодильное оборудование
- Водонагреватели и кофемашины
- Тепловое оборудование
- Мармиты и гостроемкости

✓ Фуршетные системы

- Подставки
- подносы
- этажерки
- Вазы
- Прочие аксесуары





Портфолио





Товарищеские футбольные матчи Россия-Чили и Чили-Перу

Локация

Стадион «Фишт»

Количество гостей

1 500 человек

Виды кейтеринга

Фуршет, шведская линия





Фуршет в вип-ложах





Шведская линия





Конференция: Репродуктивные технологии сегодня и завтра

Локация

Парк Науки и Искусств «Сириус»

Количество гостей

1 500 человек

Виды кейтеринга

Обеды в формате шведского стола, кофе-брейк, фуршет, гала-ужин в формате банкета



Кофе-брейк





Гала-ужин





IVX Фестиваль по хоккею среди любительских команд

Локация

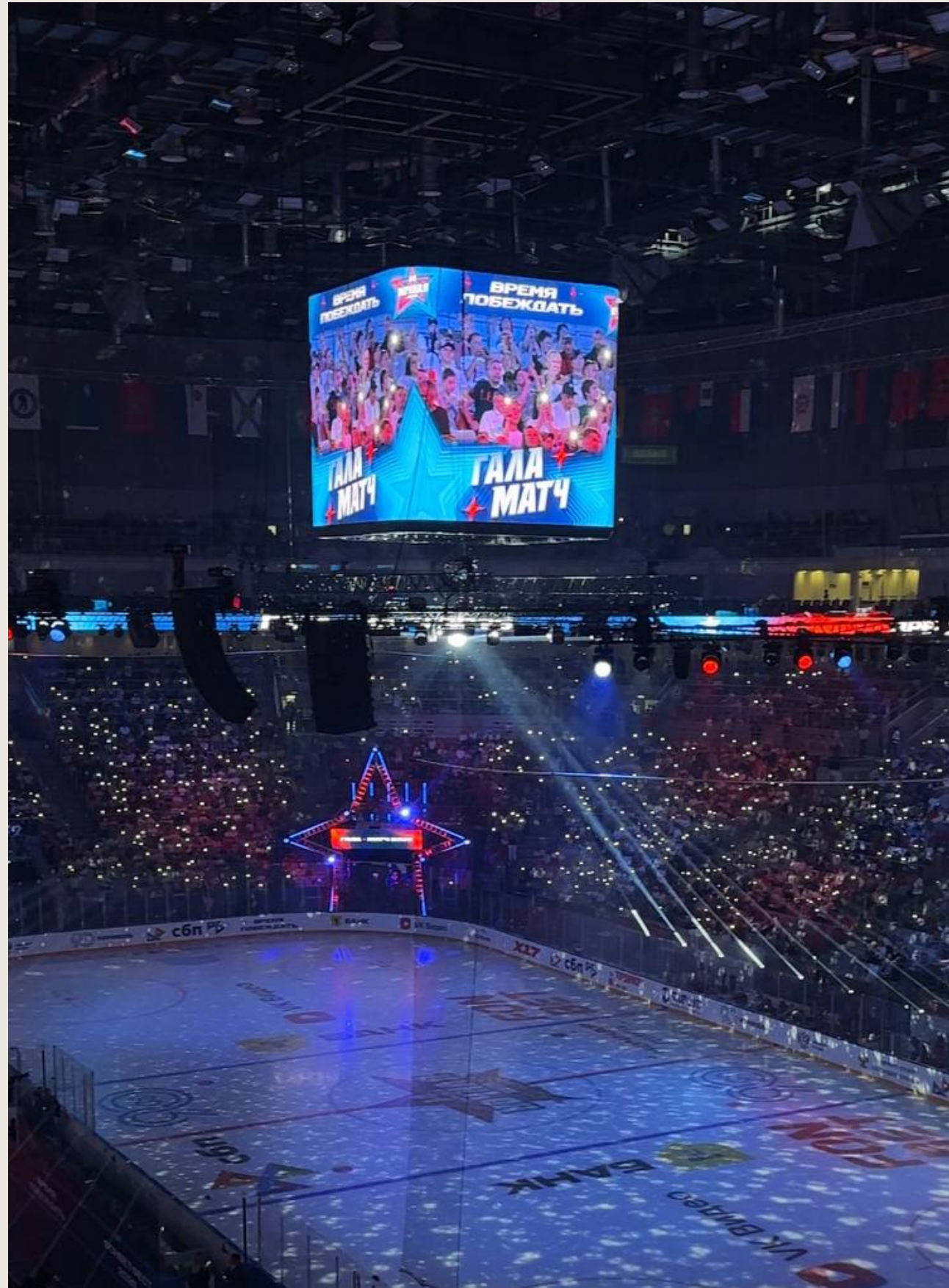
ДС «Большой»

Количество гостей

1 000 человек

Виды кейтеринга

Шведская линия, фуршет, кофе-брейк, кейтеринг в раздевалках легенд хоккея



Кейтеринг для министра спорта и губернатора



Кейтеринг в ложах





Всероссийский жилищный конгресс 2025

Локация

Парк Науки и Искусств «Сириус»

Количество гостей

1 500 человек

Виды кейтеринга

Шведская линия, фуршет, кофе-брейк



Кофе-брейк ВТБ



VIP ресторан





Банкет для «Дом РФ»

Локация

Парк Науки и Искусств «Сириус»

Количество гостей

50 человек

Виды кейтеринга

Банкет







Всероссийская Неделя Охраны Труда 2024

Локация

Парк Науки и Искусств «Сириус»

Количество гостей

4 000 человек

Виды кейтеринга

Шведская линия, фуршет, кофе-брейк, кейтеринг в
протокольной зоне



VIP фуршет



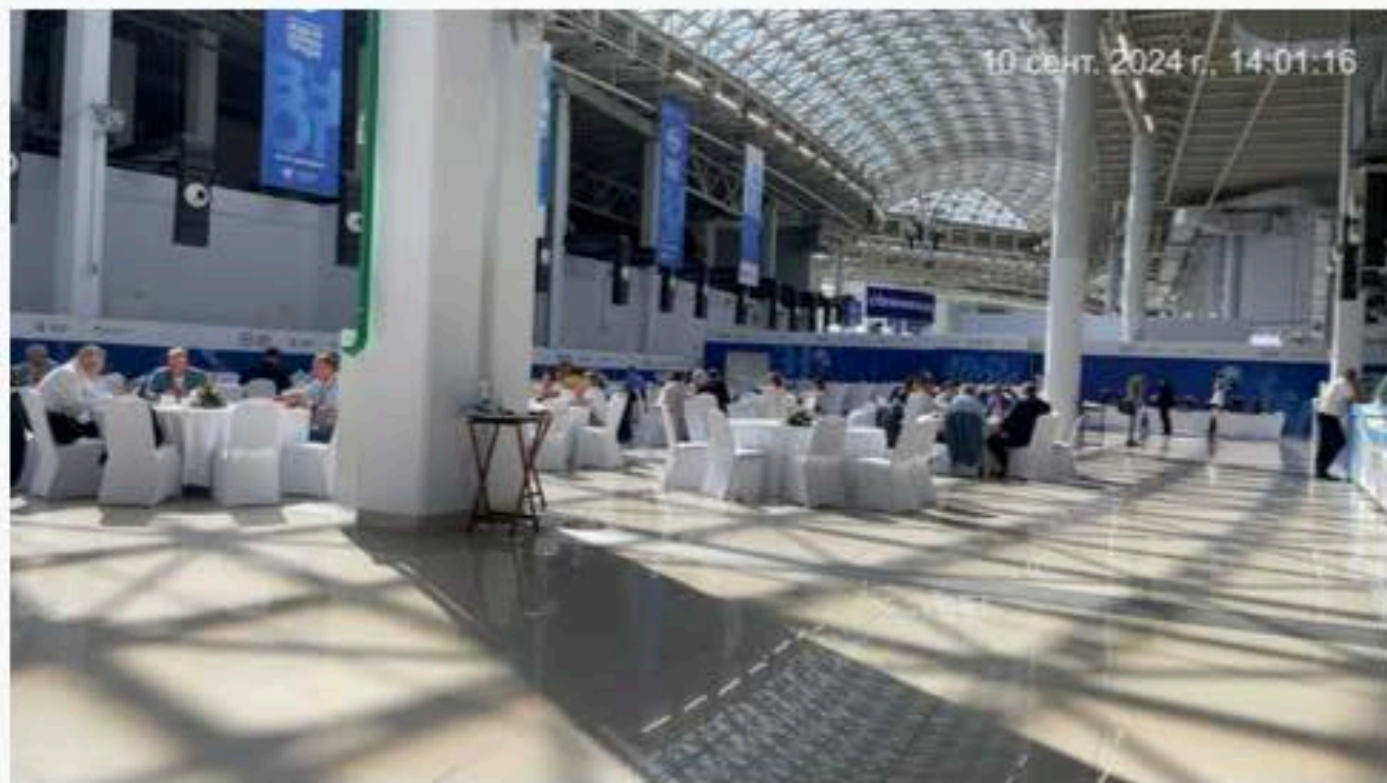
Кофе-брейк протокол



Зал пленарных заседаний



VIP обед и кофе брейк в течении дня



Кофе-брейк в переговорных комнатах





Евразийский экономический саммит 2023

Локация

Парк Науки и Искусств «Сириус»

Количество гостей

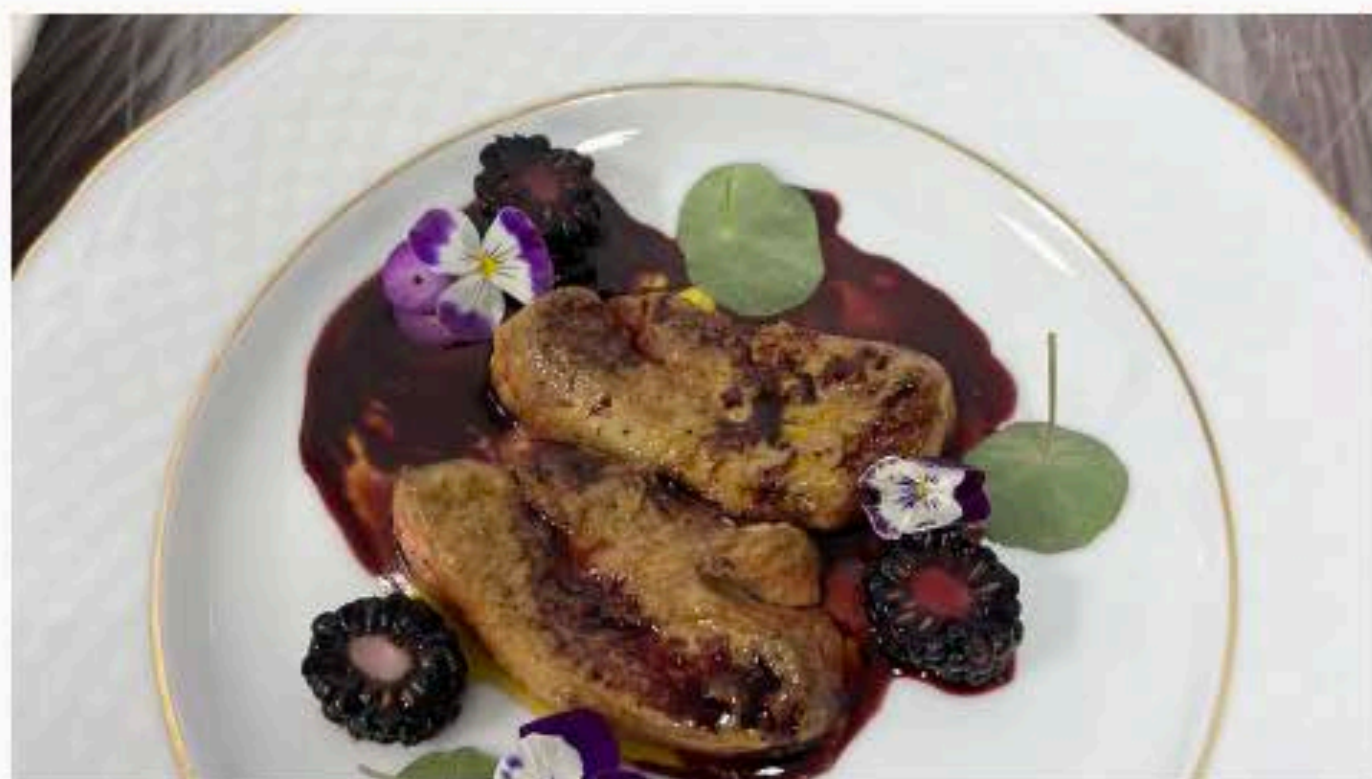
4 500 человек

Виды кейтеринга

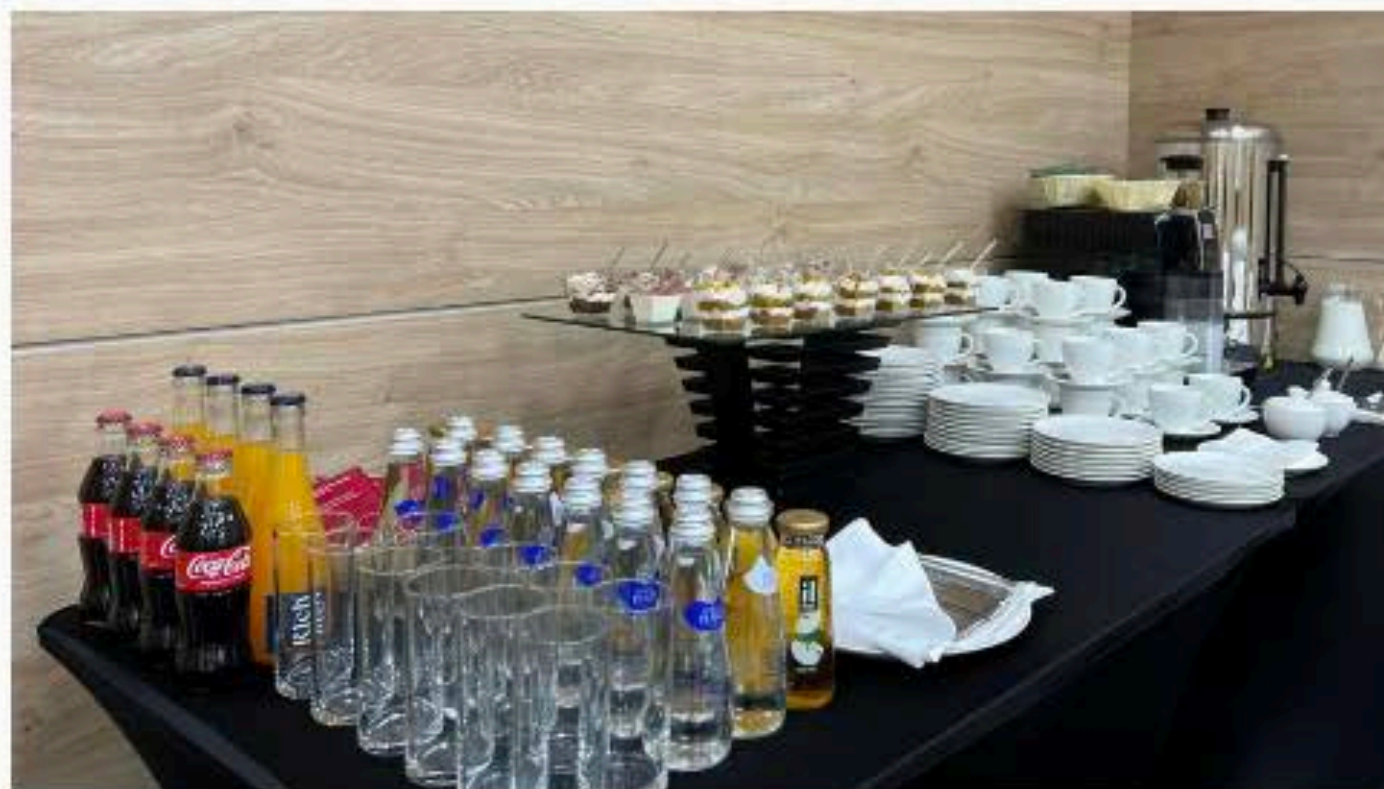
Шведская линия, фуршет, бизнес-завтрак, кофе-брейк, VIP обеды и кофе-брейки для представителей иностранных делегаций



VIP обед



VIP кофе брейк



Ресторан для участников





Всероссийская Неделя Ораны Труда 2023

Локация

Парк Науки и Искусств «Сириус»

Количество гостей

3 500 человек

Виды кейтеринга

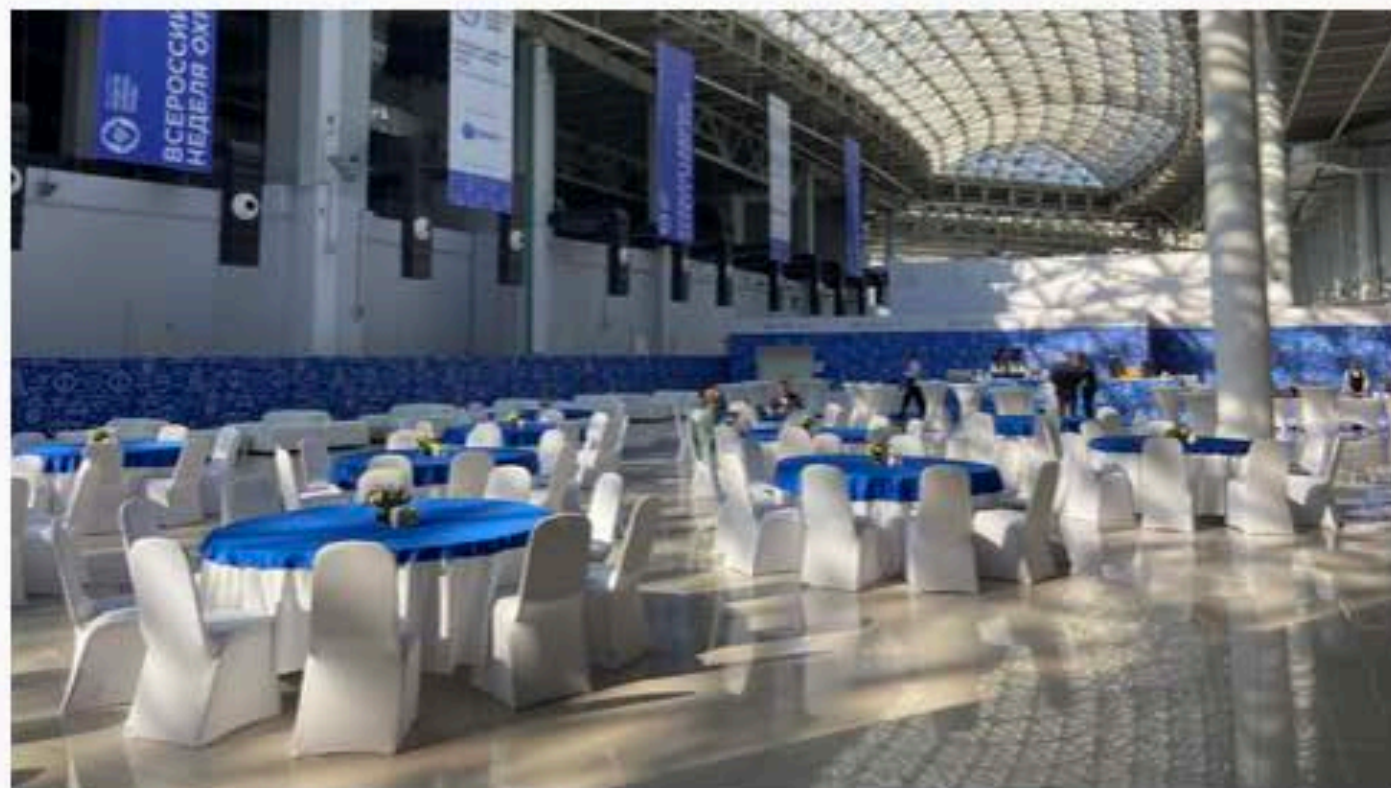
Шведская линия, фуршет, кофе-брейк, кейтеринг в
протокольной зоне



Протокол. Бизнес завтрак и кофе-брейк



VIP обед и кофе брейк



Переговорные комнаты





Конгресс Молодых Ученых 2023

Локация

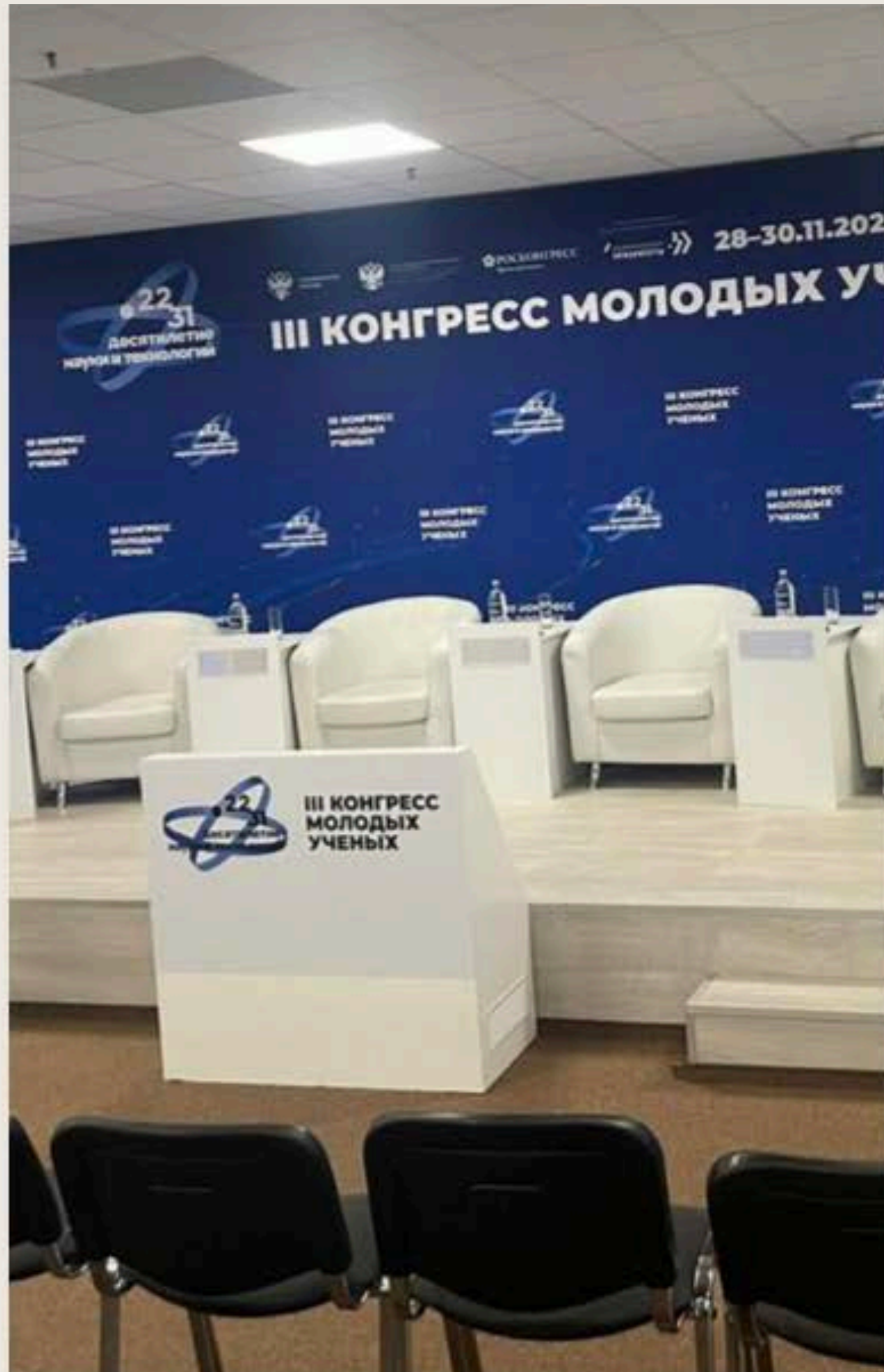
Парк Науки и Искусств «Сириус»

Количество гостей

4 000 человек

Виды кейтеринга

Шведская линия, фуршет, кофе-брейк, гала-ужин



Гала-ужин



Фуршет в VIP переговорных



Ресторан для участников





Премьер лига ФК «Сочи»

Локация

Стадион «Фишт»

Количество гостей

1 500 человек

Виды кейтеринга

Фуршет в ложах бизнес-клуба, VIP ресторан



Кейтеринг в ложах





Благодарим за внимание!

Мы рады сделать ваше мероприятие вкуснее

